





























Menus du lundi 23 au vendredi 27 février 2026

Le menu peut être modifié en cas de problème d'approvisionnement.
Mais également afin de limiter le gaspillage alimentaire, Loi EGALIM, AGE...

 Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Quiche Lorraine maison	      Endives du Béarn Noix du Périgord	  Betterave bio	   Batavia bio	   Potage Parmentier
Viande ou Poisson	  Poulet rôti du Gers	  Steak grillé Viande locale 65	   Truite de Lau- Balagnas citron	  Roti de porc au thym Viande locale	 Pizza maison
Légumes	  Chou-fleur bio persillé	   Macaroni bio au beurre	 Jardinière de Légumes au beurre	   Flageolets bio	   Salade verte bio
Dessert (s)	  Gouda bio Pomme bio	  Crème vanille bio Maison	  Camembert bio Kiwi bio	  Flan vanille maison	 Fromage blanc bio

 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



Chef de cuisine du restaurant scolaire
Christophe Abadie



Menus validés par une Diététicienne diplômée d'état
Céline Labarsouque



L'adjointe en charge de la restauration
Sylvie Cheminade